

COURMAS 2017 BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOC
CHAMPAGNE

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12%

Certification : HVE 3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification
parcellaire de 3 vignes de
Courmas / Fermentation
Alcoolique en fût de chêne

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Courmas

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Or brillant, cordon
persistant

Nez : Fin et pâtissier

Bouche : acidulée et longue

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 7° C

Accords mets et vins : Un
poisson en sauce, des
brochettes de poulet
marinées citron et coriandre

Garde :